

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на педагогическом совете МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И. Пацаева

Введено в действие приказом директора МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И. Пацаева № 96-О от 18.06.2019 г.

Протокол №6 от 18 июня 2019 г.

Директор

Положение о бракеражной комиссии



1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И. Пацаева.

1.2. Целью комиссии является осуществление контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школьной столовой.

1.3. Основными задачами комиссии является целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, повышение устойчивости детского организма к различным неблагоприятным воздействиям.

1.4. Нормативной основой для работы комиссии являются:

- действующие СанНиП;
- настоящее Положение;

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы, где оговариваются состав комиссии и сроки ее полномочий. Количество членов комиссии может быть от 3-х до 5, определяется общим собранием коллектива школы

2.2. Бракеражная комиссия состоит из членов комиссии. Обязательно в ее состав входят: сотрудник, отвечающий за организацию питания в школе. медицинская сестра, повар, представитель администрации МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И. Пацаева. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы, приглашенные специалисты и родители.

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Комиссия:

-осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания в МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И. Пацаева.

-проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил, условий и сроков их хранения и реализации:

-следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок и качеством приготовления пищи; проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока:
- периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет

выход блюд;

-проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

-проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.

3.2. Итоги комиссии заносятся в Журнал бракеража готовой продукции, при необходимости оформляются протоколами, актами и другими документами.

4. Комиссия имеет право

4.1. Контролировать работу организации, оказывающей услугу по организации питания школьников;

4.2. Рекомендовать учитывать качество работы по организации питания школьников при установлении компенсационных, стимулирующих выплат сотрудникам школьной столовой;

4.3. Требовать от администрации учреждения содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

4.4. Разрешать спорные вопросы с директором школы в выше стоящих организациях, с учредителем.

4.5. Присутствовать по приглашению на педагогических советах, производственных совещаниях, родительских собраниях, конференциях по организации работы по питанию и пр.

5. Делопроизводство

5.1. Журналы бракеража готовой продукции, протоколы заседаний.

5.2. Предоставление отчетов по требованию руководителя

5.3. Сохранность документации в течении года